
MANUALE D'USO

IT

INSTRUCTION MANUAL

GB-IE

MANUAL DE USO

ES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT



CUCINA CON
FORNO ELETTRICO

COOKER WITH
ELECTRIC OVEN

COCINA CON
HORNO ELÉCTRICO

FOGÃO COM
FORNO ELÉCTRICO

ITALIANO

3 – 36

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.

Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali della cucina.

ENGLISH

37 – 69

Thank you for choosing our product.

We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the cooker.

ESPAÑOL

70 – 103

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.

Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales de la cocina.

PORTUGUÊS

104 – 137

Agradecemo-vos por terem escolhido o nosso produto.

Aconselhamos a leitura atenta deste manual que contém todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e de funcionamento do fogão.

1.	<i>ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO</i>	71
2.	<i>INSTALACIÓN DEL APARATO</i>	73
3.	<i>ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS</i>	77
4.	<i>OPERACIONES FINALES</i>	80
5.	<i>DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS</i>	82
6.	<i>USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN</i>	89
7.	<i>USO DEL HORNO</i>	91
8.	<i>ACCESORIOS DISPONIBLES</i>	92
9.	<i>CONSEJOS DE COCCIÓN</i>	93
10.	<i>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</i>	99
11.	<i>MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO</i>	102

LAS INSTRUCCIONES QUE CONTIENE ESTE MANUAL VALEN SOLAMENTE EN LOS PAÍSES DE DESTINO CUYOS SÍMBOLOS DE IDENTIFICACIÓN APARECEN EN LA CUBIERTA.

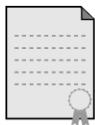


INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: se destinan a un **técnico especializado** quien deberá llevar a cabo una adecuada comprobación de la instalación del gas, llevar a cabo la instalación, la puesta a punto y buen funcionamiento del aparato.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.

1. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO



ESTE MANUAL CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE DEL APARATO Y POR TANTO HAY QUE CONSERVARLO INTEGRAL Y EN UN LUGAR SEGURO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DE LA COCINA. ACONSEJAMOS UNA LECTURA ATENTA DE ESTE MANUAL Y DE TODAS LAS INDICACIONES QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA. CONSERVAR TAMBIÉN LA SERIE DE INYECTORES QUE SE DAN CON LA MISMA. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO Y RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO HA SIDO CREADO PARA UN EMPLEO DE TIPO NO PROFESIONAL EN VIVIENDAS. CONFORME CON LAS **NORMAS VIGENTES**. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS**. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA INADECUADO.

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR UTILIZACIÓN INDEBIDA.



NO DEJAR LOS RESTOS DEL EMBALAJE SIN CUSTODIA POR LA VIVIENDA. SEPARAR LOS DISTINTOS MATERIALES DESECHABLES PROVENIENTES DEL EMBALAJE Y ENTREGARLOS AL CENTRO DE RECOGIDA DIFERENCIADA MÁS PRÓXIMO.



ES OBLIGATORIO EFECTUAR LA CONEXIÓN A TIERRA SEGÚN LAS MODALIDADES REFERIDAS EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA.



LA CLAVIJA POR CONECTAR AL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA CORRESPONDIENTE DEBEN SER DEL MISMO TIPO Y CONFORMES CON LAS NORMAS VIGENTES.

NO DESENCHUFAR NUNCA TIRANDO DEL CABLE.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN LLEVAR A CABO UNA COMPROBACIÓN DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN MAS ADELANTE. EN CASO DE QUE NO FUNCIONE, DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA Y ACUDIR AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MAS CERCANO.

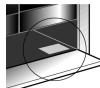
NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.



AL TERMINO DE CADA UTILIZACIÓN DE LA ENCIMERA, VERIFICAR SIEMPRE QUE LOS MANDOS DE ACCIONAMIENTO ESTÉN EN POSICIÓN "CERO" (APAGADO).



NO INTRODUCIR NUNCA OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: EN EL CASO DE QUE SE ENCENDIESEN ACCIDENTALMENTE SE PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NUMERO DE MATRICULA Y LA MARCA ESTÁ COLOCADA DE FORMA VISIBLE EN EL INTERIOR DEL COMPARTIMIENTO TRASERO.

LA PLACA NUNCA SE DEBE EXTRAER.



DURANTE EL USO, EL APARATO SE SUELE PONER MUY CALIENTE. TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LOS ELEMENTOS QUE SUMINISTRAN EL CALOR SITUADOS DENTRO DEL HORNO.



NO INSTALAR EL APARATO ARRIBA DE UNA PLATAFORMA.



NO APOYAR EN LAS REJILLAS DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN, CAZUELAS QUE NO TENGAN UN FONDO PERFECTAMENTE LISO Y REGULAR.

NO UTILIZAR NUNCA LA ENCIMERA DE COCCIÓN COMO SUPERFICIE DE TRABAJO.



NO UTILIZAR RECIPIENTES O BISTEQUERAS QUE SUPEREN EL PERÍMETRO EXTERNO DE LA ENCIMERA.



EL APARATO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS ADULTAS. NO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS QUE SE ACERQUEN O QUE HAGAN DEL MISMO UN JUGUETE.



EL APARATO QUE YA NO SE UTILICE DEBE SER ENTREGADO EN UN CENTRO DE RECOGIDA DIFERENCIADA.



Por daños causados a personas o cosas, por culpa de la no observación de las recomendaciones anteriores u otras, por el mal uso incluso de una parte sola del aparato y por la utilización de piezas no originales: **el fabricante declina toda responsabilidad.**

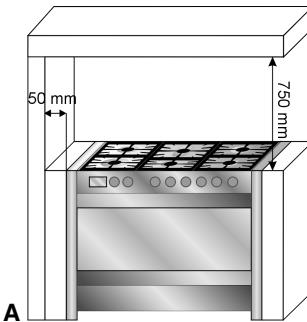


2. INSTALACIÓN DEL APARATO

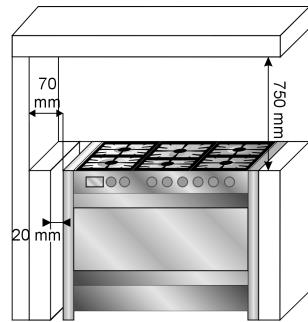


*El aparato debe ser instalado por un **técnico especializado** y siguiendo las normas en vigentes.*

Se puede arrimar a paredes, de las que una supere la altura de la encimera, a una distancia mínima de 50 mm de la parte lateral del aparato, de acuerdo con lo ilustrado en los dibujos A y B referentes a las categorías de instalación. Eventuales muebles colgantes o chimeneas de extracción de humos situadas arriba de la encimera deberán respetar una distancia mínima de 750 mm.



Aparato empotrado



Instalación libre



2.1 Conexión eléctrica

Verificar que el voltaje y el dimensionamiento de la línea de alimentación corresponden a las características indicadas en la plaquita que está en el interior del compartimiento trasero.

Esta plaquita nunca debe ser extraída.



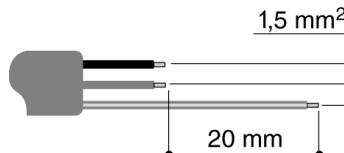
La clavija en la extremidad del cable de alimentación y la toma corriente mural deben ser del mismo tipo (conformes con las normas vigentes). Comprobar que la línea de alimentación posea la conexión a tierra apropiada. No utilizar reductores, adaptadores o derivadores.



La línea de alimentación del equipo debe poseer un dispositivo de interrupción omnipolar con distancia de apertura de los contactos igual o superior a **3 mm**, situado en una posición fácilmente alcanzable y en proximidad del equipo.



En caso de sustituir el cable de alimentación, la sección de los alambres del nuevo cable no deberá ser inferior a 1.5 mm² (cable de 3 x 1.5), considerando que la extremidad por conectar al equipo deberá tener el conductor de tierra (amarillo-verde) más largo de por lo menos 20 mm. Utilizar solamente los cables especiales disponibles en los Centros de Asistencia.



El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de daños a personas o cosas debido a la no observación de las disposiciones referidas o determinados por el perjuicio aun de una pieza individual del equipo.



2.2 Ventilación de los locales

El aparato puede ser instalado sólo en locales que estén ventilados permanentemente, como previsto por las normas vigentes. En el local donde se instala el aparato tiene que poder circular tanto aire como el que se necesita regularmente para la combustión del gas y para el necesario cambio de aire del mismo local. Las tomas de introducción de aire, protegidas por rejillas, tienen que ser debidamente dimensionadas (normas vigentes) y colocadas de forma que no se obstruyan, ni siquiera parcialmente.

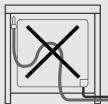
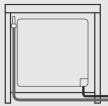


2.3 Descarga de los productos de combustión

La descarga de los productos de combustión debe efectuarse a través de unas campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o más bien, por medio de aspiración forzada. La realización de un eficaz sistema de aspiración requiere la planeación esmerada por parte de un técnico especializado y habilitado, cumpliendo con las posiciones y las distancias referidas en las normas. Al final de la intervención el instalador tendrá que otorgar un certificado de conformidad.



2.4 Conexión del gas



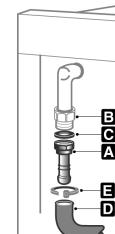
La operación con tubo de goma tendrá que ser llevada a cabo de forma que el largo del tubaje no supere los 2 metros de extensión máxima; verificar que los tubos no entren en contacto con piezas móviles y que no estén aplastados. El diámetro interior del tubo debe ser de 8 mm para el GAS LIQUIDO y 13 mm para el GAS METANO y GAS CIUDAD. Comprobar que las condiciones siguientes sean respetadas en su totalidad:

- que el tubo esté fijado al portagoma con abrazaderas de seguridad;
- que se permita la inspección en todo el largo del tubo (máx. 2 m);
- que en ningún punto de su recorrido el tubo esté en contacto con paredes calientes (máx. 50°C);
- que no sea sujeto a ningún esfuerzo de tracción o tensión y no presente curvas estrechas o estrechamientos;
- que no esté en contacto con objetos cortantes o cantos agudos;
- si el tubo no está en buenas condiciones y provoca la dispersión del gas en el ambiente, **no intente repararlo**: sustitúyalo con un tubo nuevo;
- comprobar que la fecha de caducidad del tubo no haya sido superada.

2.4.1 Conexión para gas metano y ciudad

Llevar a cabo la conexión a la red del gas usando un tubo de goma de acuerdo con las características indicadas por las normas vigentes (comprobar que la sigla de esta norma este marcada en el tubo).

Enroscar el portagoma pequeño **A** al empalme gas **B** del aparato interponiendo la junta **C**. Calzar el tubo de goma **D** en el portagoma **A** y fijarlo con la abrazadera **E**.



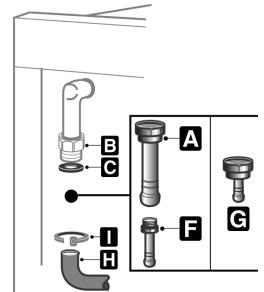
2.4.2 Conexión para gas líquido

Utilizar un regulador de presión y efectuar la conexión en el cilindro en conformidad con las disposiciones referidas en las normas vigentes. Comprobar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla que se muestra en el párrafo “3.2 Regulación para gas líquido”.



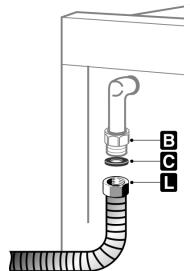


Enroscar el portagoma pequeño **F** en el portagoma grande **A**; enroscar el bloque obtenido en el empalme gas **B** (o bien utilizar el portagoma **G** que va unido directamente en el empalme gas **B**) e interponer la junta **C**. Calzar la extremidad del tubo de goma **H** en el portagoma **A+F** (o bien **G**) y en el empalme de salida del reductor de presión en el cilindro de gas. Fijar la extremidad del tubo **H** en el portagoma **A+F** (o **G**) con la abrazadera **I**.



2.4.3 Conexión con tubo flexible de acero (para todos los tipos de gas)

En caso de que el aparato se conecte a la red mediante un tubo flexible de acero, enroscar la extremidad del tubo flexible **L** interponiendo la junta **C** en el empalme gas **B** fileteado $1\frac{1}{2}$ " gas macho.





3. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS



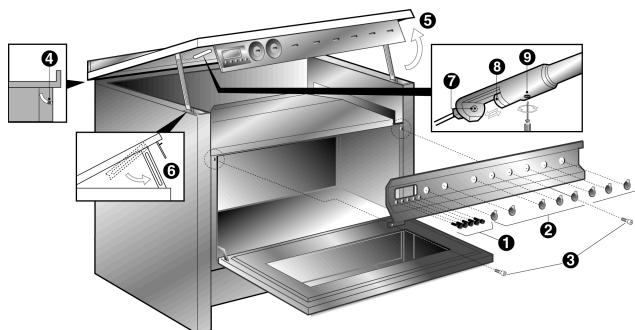
Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desactivar eléctricamente el aparato.

La encimera de cocción está ensayada con **gas metano G 20**, presión de 20 mbar. En el funcionamiento con otros tipos de gas será preciso sustituir los inyectores y ajustar el aire primario en los quemadores, en fin, ajustar la llama mínima en los grifos de gas. Para la sustitución de los inyectores y la regulación de los quemadores, es necesario levantar la encimera de cocción como se describe en el párrafo siguiente.

3.1 Levantamiento de la encimera de cocción

Extraer las rejillas (primero la central y después las laterales); quitar todos los casquitos, las coronas repartidoras de llamas y los quemadores.

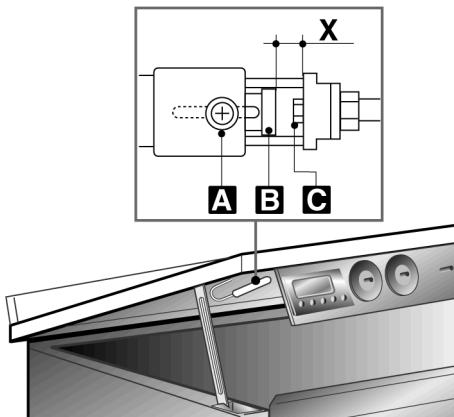
1. Extraer los botones del programador;
2. Extraer los mandos;
3. Destornillar los tornillos de fijación del panel frontal y extraerlo, **después de haber desconectado el fasto de la luz indicadora del termostato**;
4. Aflojar los tornillos de la bisagra en la parte de atrás de la cocina;
5. Levantar el tablero desde el lado delantero;
6. Apoyar los estribos de sujeción del tablero en el pliegue delantero del flanco;
7. Llevar a cabo la sustitución de los inyectores de los quemadores según la tabla del gas de referencia;
8. Regular el aire primario como se describe en el párrafo “3.2 Regulación para gas líquido”;
9. Despues de la regulación apretar a fondo los tornillos de fijación.





3.2 Regulación para gas líquido

Aflojar el tornillo **A** y presionar a fondo el regulador de aire **B**. Por medio de una llave de 7 mm quitar el inyector **C** y sustituirlo con el inyector apropiado cumpliendo con las disposiciones de la tabla de referencia para el tipo de gas por emplear. El par de torsión de arranque del inyector no debe exceder los **3 Nm**. Regular el aire deslizando el regulador **B** hasta conseguir la distancia "**X**" referida en la tabla del párrafo "3.5 Regulación del aire primario". Bloquear el regulador **B** atornillando el tornillo **A**.



Quemador	Caudal térmico nominal (kW)	Gas líquido – G30/G31 28/37 mbar				
		Diámetro inyector 1/100 mm	Derivación mm 1/100	Caudal reducido (W)	Caudal g/h G30	Caudal g/h G31
Auxiliar	1.05	48	30	380	76	75
Semi rápido	1.65	62	30	380	120	118
Rápido	2.55	76	45	800	185	182
Ultrarrápido	3.25	85	65	1400	236	232
Placa de pescado	1.9	65	48	800	138	136



Instrucciones para el instalador

ES

3.3 Regulación para gas ciudad

Efectuar las mismas operaciones referidas en el párrafo “3.2 Regulación para gas líquido” pero eligiendo los inyectores y regulando el aire primario según el gas ciudad, en conformidad con la tabla siguiente y en el párrafo “3.5 Regulación del aire primario”.

Quemador	Caudal térmico nominal (kW)	Gas ciudad – G110 8 mbar	
		Diámetro inyector 1/100 mm	Caudal reducido (W)
Auxiliar	1.05	135	380
Semi rápido	1.65	165	380
Rápido	2.55	220	700
Ultrarrápido	3.25	250	1200
Placa de pescado	1.9	177	750

Los valores relacionados con el gas ciudad se refieren a los equipos de la categoría III 1a2H3+.

3.4 Regulación para gas metano

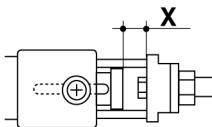
La encimera de cocción está ensayada con **gas metano G 20**, presión de 20 mbar. Para proporcionar otra vez al equipo las condiciones de funcionamiento con este tipo de gas, efectuar las mismas operaciones referidas en el párrafo “3.2 Regulación para gas líquido” pero eligiendo los inyectores y regulando el aire primario en conformidad con el gas metano, según la tabla siguiente y en el párrafo “3.5 Regulación del aire primario”.

Quemador	Caudal térmico nominal (kW)	Gas metano – G20 20 mbar	
		Diámetro inyector 1/100 mm	Caudal reducido (W)
Auxiliar	1.05	73	380
Semi rápido	1.65	92	380
Rápido	2.55	115	700
Ultrarrápido	3.25	130	1200
Placa de pescado	1.9	95	750



3.5 Regulación del aire primario

Se refiere a la distancia "X" en mm.



QUEMADOR	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G110 8 mbar
Auxiliar	2.5	2.5	2
Semi rápido	1	1.5	1
Rápido izquierdo	1.5	2.5	1.5
Rápido derecho	1.5	2.5	1.5
Ultrarrápido	1.5	2.5	2
Placa de pescado	2.5	3	2

4. OPERACIONES FINALES

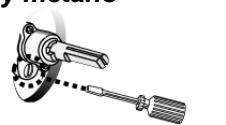
Después de haber llevado a cabo estas regulaciones, volver a componer el aparato según las instrucciones que se especifican en el párrafo "3.1 Levantamiento de la encimera de cocción" pero en sentido contrario.



Después de la regulación con un gas distinto de uno ya probado, sustituir la etiqueta colocada en el interior del compartimiento trasero con una correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se puede encontrar en el Centro de Asistencia Autorizado más cercano.

4.1 Regulación del mínimo para gas ciudad y metano

Encender el quemador y llevarlo a su posición mínima. Extraer el mando del grifo del gas y actuar en los tornillos de regulación en el interior o al lado de la varillita del grifo (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular. Volver a colocar el mando y verificar la estabilidad de la llama del quemador (girando rápidamente el mando desde la posición de máximo a la de mínimo, la llama no debería apagarse). Repetir la operación con todas los grifos de gas.



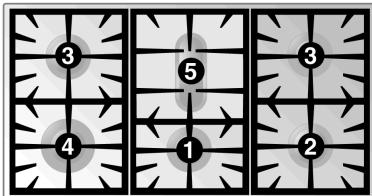
4.2 Regulación del mínimo para gas líquido

Para ajustar el mínimo con gas líquido es preciso enroscar completamente en sentido horario el tornillo que se encuentra en el interior o al lado de la varilla del grifo (según los modelos).

La tabla "3.2 Regulación para gas líquido" indica los diámetros de las derivaciones para cada quemador individual.



4.3 Disposición de los quemadores sobre la encimera de cocción



QUEMADOR

- 1 Auxiliar
- 2 Semi rápido
- 3 Rápido
- 4 Ultrarrápido
- 5 Placa de pescado

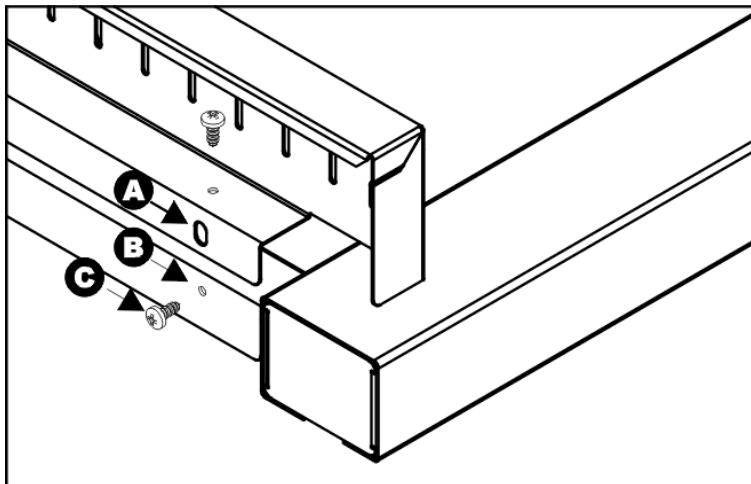
4.4 Posicionamiento y nivelación del aparato

Después de haber llevado a cabo la conexión eléctrica y gas, nivelar en el suelo el aparato a través de los cuatro pies de apoyo regulables.



4.5 Montaje de la barandilla

- Posicionar la barandilla en el plano de modo que los agujeros **A** correspondan con los agujeros **B**.
- Fijar la barandilla en el plano atornillando los tornillos **C**.

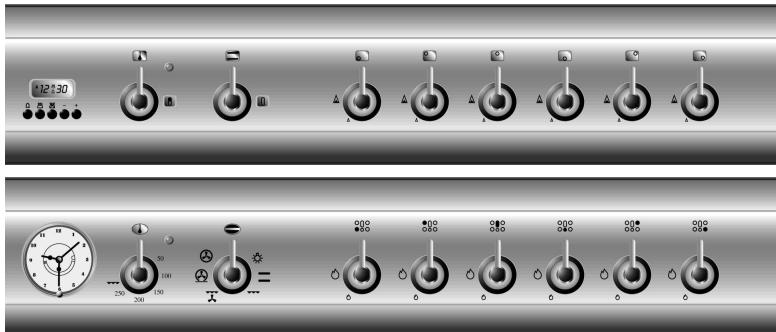




5. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

5.1 El panel frontal

Todos los mandos y los controles de la cocina se reúnen en el panel frontal.

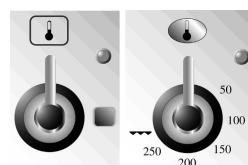


DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

		TERMOSTATO DEL HORNO			ZONA DE COCCIÓN POSTERIOR DERECHA
		FUNCIONES DEL HORNO			ZONA DE COCCIÓN ANTERIOR DERECHA
		ZONA DE COCCIÓN ANTERIOR IZQUIERDA			PLACA DE PESCADO
		ZONA DE COCCIÓN POSTERIOR IZQUIERDA			ZONA DE COCCIÓN ANTERIOR CENTRAL

MANDO TERMOSTATO

La elección de la temperatura de cocción se lleva a cabo girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hacia el valor deseado, comprendido entre 50° y 250°C. El encendido de la luz indicadora señala que el horno está en fase de calentamiento.



El apagado de la luz indicadora indica que se ha alcanzado la temperatura preseleccionada. La intermitencia regular señala que la temperatura en el interior del horno se mantiene constante en el nivel programado.



Instrucciones para el usuario

ES

MANDO SELECTOR FUNCIONES

Girar el mando para elegir una función entre las siguientes:



NINGUNA FUNCIÓN
PROGRAMADA



LAMPARA HORNO



ELEMENTO CALENTADOR
SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO GRILL +
VENTILACIÓN



ELEMENTO CALENTADOR INF +
ELEMENTO CALENTADOR
VENTILADO



ELEMENTO CALENTADOR
VENTILADO + VENTILACIÓN

MANDO QUEMADORES DE LA ENCIMERA

El encendido de la llama ocurre presionando y haciendo girar el mando en sentido antihorario hasta el símbolo de la llama grande. Para regular la llama, hacer girar el mando sobre la zona y ubicarlo entre el máximo y el mínimo. El apagado del quemador ocurre al llevar nuevamente el mando a la posición "cero".





5.2 Programador electrónico



LISTA DE FUNCIONES



TECLA CUENTAMINUTOS



TECLA DURACIÓN COCCIÓN



TECLA FINAL DE COCCIÓN



TECLA DISMINUCIÓN VALOR



TECLA AUMENTO VALOR

5.2.1 Regulación de la hora

Utilizando el horno por primera vez, o bien, después de una interrupción de la corriente eléctrica, el display relampaguea con una intermitencia regular indicando **0:00**. Pulsar las teclas y contemporáneamente las teclas de variación valor o : se obtiene aumento o descenso de un minuto por cada presión.



Antes de toda programación del programador activar la función y la temperatura deseadas.

5.2.2 Cocción semiautomática

Esta programación permite el apagado automático del horno al final de la cocción.



Instrucciones para el usuario

ES

Pulsando la tecla el display se ilumina mostrando las cifras **0:00** ; mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor **+** o **-** para programar la duración de la cocción.

Dejando la tecla comenzará el cómputo de la duración de cocción programada y en el display aparecerá la hora normal unida a los símbolos **A** y .



5.2.3 Cocción automática

Esta regulación permite el encendido y el apagado del horno de forma automática.

Pulsando la tecla el display se ilumina mostrando las cifras **0:00** ; mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor **+** o **-** para programar la duración de la cocción.

Pulsando la tecla aparecerá en el display la suma de la hora normal más la duración de la cocción: mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor **+** o **-** para regular la hora de fin de cocción.

Dejando la tecla comenzará el cómputo programado y en el display aparecerá la hora normal unida a los símbolos **A** y .



Después de la programación, para observar el tiempo que queda de cocción pulsando la tecla ; para ver la hora de final de cocción pulsar la tecla .

La programación con valores incoherentes se impide lógicamente (ej. un contraste entre un término cocción y una duración más larga no será aceptado por el programador).

5.2.4 Final de cocción

Al final de la cocción el horno se apagará automáticamente y a la misma vez entrará en función un timbre intermitente. Después de la desactivación del timbre, el display volverá a mostrar la hora normal unida al símbolo , que señala el regreso a las condiciones de uso manual del horno.



5.2.5 Regulación del volumen del timbre

El timbre puede variar su volumen (3 gradaciones) mientras está funcionando pulsando la tecla .



5.2.6 Desactivación del timbre

El timbre deja de sonar automáticamente después de siete minutos. Es posible desactivarlo manualmente pulsando juntas las teclas  y .

5.2.7 Cuentaminutos

El programador puede ser utilizado también como simple cuentaminutos. Pulsando la tecla  el display muestra las cifras  ; mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor  o  . Soltando la tecla  iniciará el cómputo programado y en el display aparecerá la hora y el símbolo .



Después de la programación, para visualizar el tiempo que queda pulsar la tecla .

La utilización como cuentaminutos no interrumpirá el funcionamiento del horno al final del tiempo programado.

5.2.8 Eliminación de los datos programados

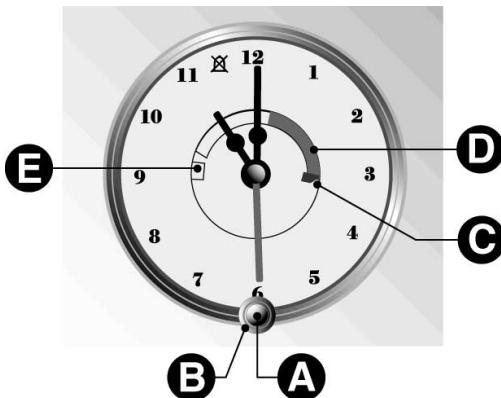
Con el programa programado, mantener pulsada la tecla de la función por eliminar mientras contemporáneamente se alcanza el valor  con las teclas de variación valor  o  . La eliminación de la duración será interpretada por el programador como final de la cocción.

5.2.9 Modificación de los datos programados

Los datos programados para la cocción pueden ser modificados en cualquier momento manteniendo pulsada la tecla de la función y actuando contemporáneamente en las teclas de variación valor  o  .



5.3 Programador analógico



5.3.1 Regulación del la hora

Para poner a punto la hora exacta, **PRESIONAR** y girar en uno u otro sentido la manecilla **A**.



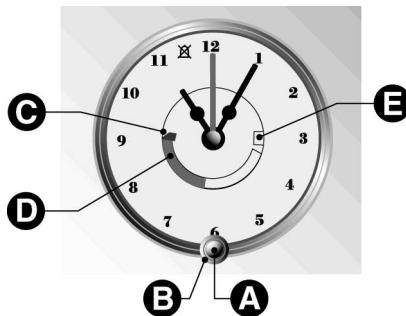
Antes de cada regulación del programador, activar la función y la temperatura deseadas.

5.3.2 Cocción semiautomática

Esta programación permite el apagado automático del horno al final de la cocción (tiempo máximo programable, 3 horas y 30 minutos).

1. Girando la manecilla externa **B** en sentido horario, empezará a moverse el disco interno; el índice rojo **C** deberá corresponder con la hora del final de la cocción deseada.
2. Girando la manecilla externa **B** en sentido antihorario, se regula la extensión de la zona roja **D**, la cual deberá corresponder con la hora que marque el reloj en ese momento (inicio de cocción).

Al vencimiento de la hora programada, el horno se apagará automáticamente y un **0** aparecerá en la ventanilla **E** simultáneamente con el timbre: para apagarlo, girar la manecilla externa **B** en sentido horario hasta la aparición del símbolo **!** en la ventanilla **E**.



5.3.3 Cocción automática

Esta programación permite el encendido y el apagado del horno de forma totalmente automática (tiempo máximo programable, 3 horas y 30 minutos).

1. Girando la manecilla externa **B** en sentido horario, empezará a moverse el disco interno; el índice rojo **C** deberá corresponder con la hora del final de la cocción deseada.
2. Girando la manecilla externa **B** en sentido antihorario, se regula la extensión de la zona roja **D** correspondiente a la duración de la cocción; el desenganche de la manecilla **B** corresponde con el inicio de la cocción.

El horno se encenderá llevándose a la temperatura programada y permanecerá encendido durante todo el tiempo programado. El apagado ocurrirá automáticamente cuando la hora fijada haya sido alcanzada. Un **0** aparecerá en la ventanilla **E** simultáneamente al timbrado de un timbre: para apagarlo, girar la manecilla externa **B** en sentido horario hasta la aparición del símbolo  en la ventanilla **E**.

5.3.4 Cuentaminutos

El cuentaminutos puede ser utilizado independientemente o bien de manera conjunta con el programador. Para regularlo, girar en sentido horario la manecilla interna **A**, haciendo coincidir la aguja con el tiempo deseado (máximo 55 minutos). Una vez transcurrido el tiempo programado, entra en función el timbre: para apagarlo girar en sentido antihorario la manecilla interna **A** hasta hacer coincidir la aguja con el símbolo .



El timbre no interrumpe el funcionamiento del horno.

5.3.5 Cocción manual

Para utilizar el horno manualmente y sin límites de tiempo, es necesario hacer que aparezca el símbolo  en la ventanilla **E**, girando la manecilla externa **B**.

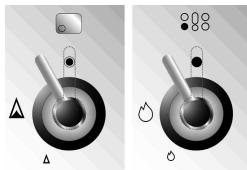
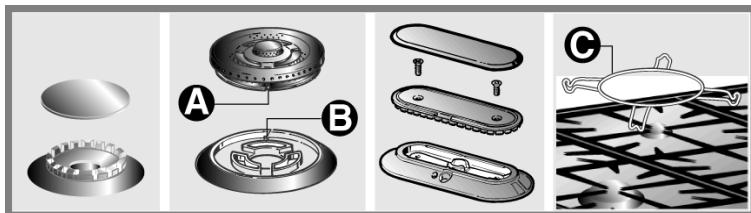


6. USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN

6.1 Encendido de los quemadores de la encimera



Antes de encender los quemadores de la encimera comprobar que las coronas repartidoras de llamas estén colocadas en las propias sedes con sus respectivos casquitos: la hornacina **A** debe centrarse en el perno **B**. La rejilla **C** que el horno posee se utiliza para recipientes "wok" (sartén china).



De acuerdo con cada mando se indica un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Es suficiente presionar y hacer girar en sentido antihorario el mando en el símbolo de llama grande hasta que el encendido se haya producido. Mantener el mando presionado durante 2 segundos para permitir al termopar de calentarse otra vez. Puede ocurrir que el quemador se apague al soltar el mando: esto quiere decir que el termopar no se ha calentado de manera suficiente. Repetir la operación presionando el mando por un tiempo más largo.



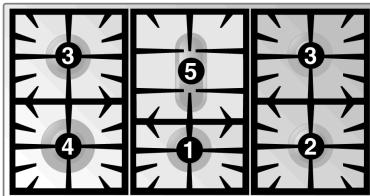
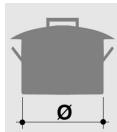
Si los quemadores se apagan de manera accidental, después de un intervalo de apróx. 20 segundos, un dispositivo de seguridad interviene para bloquear la salida del gas, aun con el grifo abierto.



6.2 Consejos prácticos para el uso de los quemadores de la encimera

Para conseguir el mejor rendimiento de los quemadores y el consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y proporcionados con respecto al quemador para evitar que la llama roce los lados (véase párrafo "6.3 Diámetro de los recipientes"). En el momento de la ebullición, reduzcan la llama hasta prevenir el desbordamiento del líquido. Durante la cocción, para evitar quemaduras o daños a la encimera, todos los recipientes o las parrillas para filetes tienen que estar colocadas dentro del perímetro de la encimera de cocción. Todos los recipientes deben tener un fondo plano y regular. Pongan mucha atención en el uso de grasas o aceite porque los mismos, sobrecaleñándose, pueden inflamarse. En caso de apagado casual de la llama, cierren el mando de control e intenten otra vez el encendido, después de esperar por lo menos 1 minuto.

6.3 Diámetro de los recipientes



QUEMADORES
DE LA ENCIMERA

Ø mín. y máx.
(en cm)

1	Auxiliar	12-14
2	Semi rápido	16-20
3	Rápido	18-26
4	Ultrarrápido	20-26
5	Placa de pescado	recipientes ovales respectivos



7. USO DEL HORNO



Antes de utilizar el horno, asegurarse que el programador electrónico muestre el símbolo (ver párrafo "5.2.1 Regulación de la hora"), o bien que el programador analógico muestre el símbolo (ver párrafo "5.3.5 Cocción manual").

7.1 Advertencias y consejos generales

Al utilizar el horno por primera vez es necesario calentarlo a su temperatura máxima (250°C) por una duración que sea suficiente para quemar eventuales residuos aceitosos de fabricación que podrían dar olores desagradables a las comidas.

En el modelo con programador electrónico, después de una interrupción de corriente eléctrica, el display relampaguea con una intermitencia regular indicando . Para la regulación, hacer referencia al párrafo "5.2 Programador electrónico".



Para evitar que eventual vapor contenido en el horno pueda causar molestias, abrir la puerta a dos tiempos: mantenerla semiabierta (aprox. 5 cm) durante 4-5 segundos, y después abrirla completamente. Si es necesario intervenir en las comidas, será necesario dejar la puerta abierta lo más brevemente posible para evitar que la temperatura en el interior del horno descienda hasta el punto que perjudique el éxito de la cocción.



7.2 Lámpara del horno

Se enciende girando el selector funciones hacia una posición cualquiera.

7.3 Compartimiento trasero

En la parte inferior de la cocina, debajo del horno, está situado el compartimiento trasero. Se puede acceder al mismo tirando el lado superior de la puerta.



No colocar en ningún caso materiales inflamables como paños, papel u otros, pero eventualmente, sólo los accesorios metálicos del aparato.



No abra el compartimento-armario cuando el horno esté encendido y caliente. La temperatura del mismo puede llegar a ser muy elevada.



8. ACCESORIOS DISPONIBLES

El horno dispone de **4 guías** para el posicionamiento de las bandejas y parrillas a distintas alturas.



Parrilla del horno: para la cocción de alimentos en el interior de platos, tartas de pequeñas dimensiones, asados o alimentos que necesitan una parrilla fina.



Parrilla para bandeja: para apoyar sobre una bandeja para la cocción de alimentos que pueden gotear.



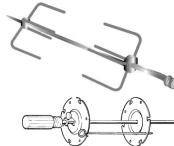
Bandeja horno: útil para la recogida de la grasa que proviene de los alimentos de la parrilla que está encima.



Bandeja pastelería: para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.



Varilla asador automático: útil para la cocción de pollo, salchichas y todos los alimentos que necesitan una cocción uniforme en toda su superficie.



Soportes del rosticero: a ser insertados en los orificios de la bandeja del horno antes de utilizar el bastidor asador automático.



Accesorios por pedido

A través de los Centros de Asistencia Autorizados es posible solicitar el zócalo inferior.



9. CONSEJOS DE COCCIÓN

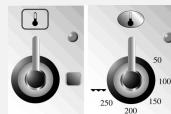
9.1 Cocciones tradicionales



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO A ELECCIÓN ENTRE 50 - 250°C



2

Este sistema clásico de cocción por el cual el calor procede desde arriba y desde abajo, resulta idóneo para cocer comidas sobre una repisa individual. Será preciso precalentar el horno hasta alcanzar la temperatura programada. Enhornar solamente después del apagado de la luz testigo del termostato. Las carnes muy grasiestas deben introducirse en el horno aun frío. Enhornar la carne congelada directamente sin descongelar. Elegir temperaturas más bajas de apróx. 20°C y tiempos de cocción de 1/4 más largos que los tiempos de la carne fresca.



Utilizar recipientes con borde alto para no ensuciar las paredes del horno.



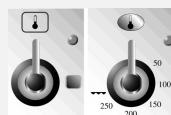
9.2 Cocciones con aire caliente



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO A ELECCIÓN ENTRE 50 - 250°C





4 Este sistema es útil para cocciones a distintos niveles, incluso con alimentos de distinta naturaleza (pescado, carne, etc.) sin que se mezclen sabores ni olores. La circulación de aire en el interior del horno asegura una distribución uniforme del calor. El precalentamiento no es necesario.



La cocción múltiple es posible con la condición de que las temperaturas de cocción de los distintos alimentos se correspondan.

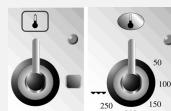
9.3 Cocciones al grill



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO AL MÁXIMO



4 Permite el dorado rápido de los alimentos. Se aconseja introducir la bandeja en la guía más alta. Para cocciones breves y con pequeñas cantidades, introducir la rejilla en la tercera guía partiendo desde abajo. Para tiempos de cocción prolongados y parrilla, introducir la rejilla en las guías más bajas, en función del tamaño.

Durante la cocción, la puerta del horno debe estar cerrada.

9.4 Cocciones al grill por aire caliente

SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO DE 50° HASTA 200°C



Permite una distribución uniforme del calor con una mayor penetración en profundidad en los alimentos. En los alimentos se verifica una ligera doradura externa manteniendo suave el interior.

Durante la cocción, la puerta del horno debe estar cerrada y la duración máxima de la calefacción no debe superar los 60 minutos.



Instrucciones para el usuario

ES

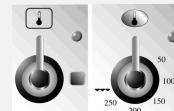
9.5 Descongelado



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO EN POSICIÓN 0



③

Sólo el movimiento de aire que asegura el ventilador provoca la descongelación rápida de los alimentos.

El aire que circula en el interior del horno está a temperatura ambiente.



El descongelado a temperatura ambiente tiene la ventaja de no modificar el gusto y el aspecto de los alimentos.

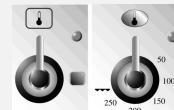
9.6 Cocciones con el asador automático



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO DE 50° HASTA 200°C





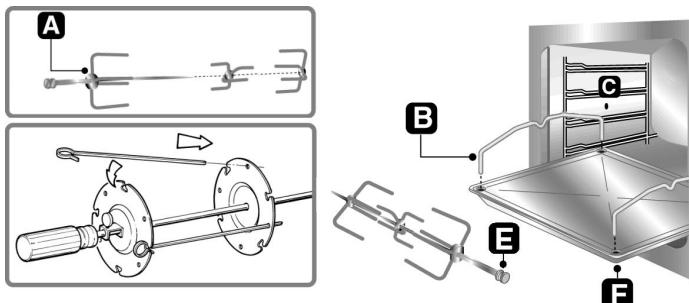
③

Se aconseja utilizarlo para tamaños pequeños. Preparar la varilla del asador automático con el alimento bloqueando los tornillos **A** de los trinches. Introducir el bastidor **B** en el tercero conducto partiendo desde abajo. Introducir por completo la bandeja de pastelería en el horno hasta que la punta del asta quede en correspondencia con el agujero **C**. A continuación, mediante el movimiento basculante de los bastidores **B**, introducir la punta del asta del asador en el alojamiento **C** de arrastre del motor asador en la pared lateral del horno. Vaciar un poco de agua en la bandeja para evitar la formación de humo.

Durante la cocción, la puerta del horno debe estar cerrada.



Son normales las intermitencias regulares de la luz indicadora del termostato durante la cocción, e indican el constante mantenimiento de la temperatura en el interior del horno.



ATENCIÓN. Los bastidores **B** deben montarse de la manera que se ilustra en la figura de al lado





Instrucciones para el usuario

9.7 Tablas de cocción aconsejadas

Los tiempos de cocción, especialmente los de la carne, cambian según el grosor, la calidad del alimento y el gusto del consumidor.

COCCIONES TRADICIONALES

	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO EN MINUTOS (*)
PRIMEROS PLATOS			
LASAÑA	2 - 3	210 - 230	30
PASTA AL HORNO	2 - 3	210 - 230	40
CARNE			
TERNERA ASADA	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
NOVILLO ASADO	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
CERDO ASADO	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
POLLO	2	170 - 200	45 - 60
PATO	2	170 - 200	45 - 60
OCA - PAVO	2	140 - 170	45 - 60
CONEJO	2	170 - 200	50 - 60
MUSLO DE CARNERO	1	170 - 200	15 / KG.
PESCADO ASADO	1 - 2	170 - 200	SEGUN LAS DIMENSIONES
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
DULCES			
MERENGUE	1 - 2	50 - 70	60 - 90
HOJALDRE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
ROSQUILLAS	1 - 2	165	35 - 45
BIZCOCHOS LIGEROS Y SECOS (SAVOIARDI)	1 - 2	150	30 - 50
BRIOCHE (BOLLO DE PASTA)	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTA DE FRUTAS	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(*) = CON EL HORNO CALENTADO PREVIAMENTE

COCCIONES AL GRILL

	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TIEMPO EN MINUTOS	
		PRIMER LADO	SEGUNDO LADO
COSTILLA DE CERDO	4	7 - 9	5 - 7
FILETE DE CERDO	3	9 - 11	5 - 9
FILETE DE NOVILLO	3	9 - 11	9 - 11
LONCHAS DE HIGADO	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE TERNERA	4	7 - 9	5 - 7
POLLO CORTADO A LA	3	9 - 14	9 - 11
MITAD	4	7 - 9	5 - 6
SALCHICHAS	4	7 - 9	5 - 6
ALBÓNDIGAS	4	5 - 6	3 - 4
FILETE DE PESCADO	4	2 - 4	2 - 3
TOSTADAS			



COCCIONES A AIRE CALIENTE



	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO EN MINUTOS
PRIMEROS PLATOS			
LASAÑA	2	190 - 210	20 - 25
PASTA AL HORNO	2	190 - 210	25 - 30
ARROZ A LA CRIOLLA	2	190 - 220	20 - 25
CARNE			
TERNERA ASADA	2	150 - 170	65 - 90
CERDO ASADO	2	150 - 160	70 - 100
NOVILLO ASADO	2	160 - 170	65 - 90
FILETE DE NOVILLO	2	160 - 180	35 - 45
CORDERO ASADO	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	2	170 - 180	40 - 45
POLLO ASADO	2	170	70 - 90
PATO ASADO	2	160 - 170	100 - 160
PAVO ASADO	2	150 - 160	160 - 240
CONEJO ASADO	2	150 - 160	80 - 100
LIEBRE ASADA	2	160 - 170	30 - 50
PICHÓN ASADO	2	140 - 170	15 - 25
PESCADO	2 - 3	150 - 170	SEGÚN LAS DIMENSIONES
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
DULCES (PASTELERÍA)			
ROSKILLAS	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTA DE FRUTAS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
BIZCOCHOS	2 - 3	190 - 220	25 - 35
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
BUDÍN DE SAVOIARDI	2 - 3	160 - 170	30 - 40
PAN	2 - 3	190 - 210	40
TOSTADAS	1 - 2	220 - 240	7



10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

10.1 Limpieza del acero inox



Antes de cualquier intervención que necesite acceder a piezas bajo tensión es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.



Para una buena conservación del acero inox es necesario limpiarlo regularmente al final de cada uso, después de dejar que se enfrie.

10.1.1 Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inox, utilizar siempre y **solamente** productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Modalidad de uso: derramar el producto sobre un trapo húmedo y pasar sobre la superficie, aclarar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.

10.1.2 Manchas de comidas o residuos

No utilizar nunca esponjas metálicas o rasquetas para no perjudicar las superficies y, en su caso, utensilios de madera o material plástico.

Enjuagar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.

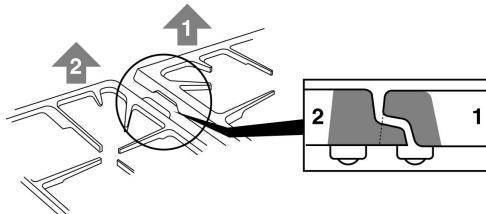
No deje secar dentro del horno eventuales residuos de alimentos a base de azúcar (por ejemplo, mermelada) ya que, secándose por mucho tiempo, podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.



10.2 Limpieza de los componentes de la encimera de cocción

10.2.1 Las rejillas

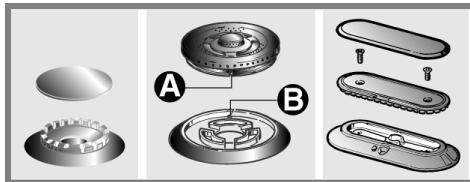
Extraer las rejillas (primero la central, después las laterales). Limpiarlas en agua templada y detergente no abrasivo, procurando quitar toda incrustación. Volver a colocarlas primero las laterales y después la central.





10.2.2 Los casquitos, las coronas repartidoras de llamas y los quemadores

Los casquitos, las coronas repartidoras de llamas y los quemadores se pueden extraer para facilitar la limpieza. Para la remoción de la corona repartidora de llamas de la placa de pescado, es necesario destornillar los dos tornillos visibles después de haber extraído el casquito. Lavar todos los componentes con agua caliente y detergente no abrasivo, teniendo cuidado de quitar toda incrustación y asegurarse de que queden **perfectamente secos**. Volver a colocar los casquitos sobre las coronas respectivas, asegurándose que los encajes **A** estén centrados con los pernos **B** de los quemadores. Volver a entornillar los tornillos de fijación de la corona repartidora de llamas de la placa de pescado.



10.2.3 Las bujías y los termopares

Para garantizar el funcionamiento apropiado, las bujías y los termopares deben estar siempre limpios. Les aconsejamos comprobarlos a menudo y en su caso, limpiarlos con un trapo húmedo. Eliminar eventuales residuos secos utilizando un palillo o una aguja.

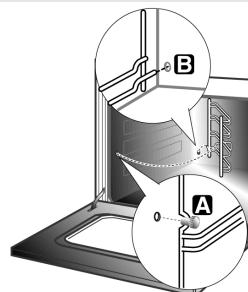
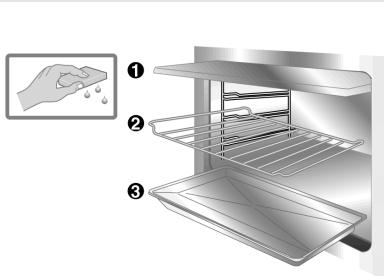


10.3 Limpieza del horno



Para una buena conservación del horno es necesario limpiarlo regularmente una vez frío. Extraer todas las partes removibles.

Sacar las guías laterales destornillando la abrazadera **A** y deslizarla fuera del orificio posterior **B**.



- **NO UTILICE UN CHORRO DE VAPOR PARA LIMPIAR EL INTERIOR DEL HORNO.**
- Limpiar las parillas horno y las guías laterales con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuagar y secar.



- Limpiar las paredes interiores del horno con un paño suave bañado con una solución de amoniaco, enjuagar y secar. Si persistiesen manchas o coladuras, poner en el fondo del horno un paño húmedo bañado en amoniaco, cerrar la puerta y después de unas horas lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, enjuagar y secar.

10.3.1 Paneles autolimpiables

El horno principal está equipado con paneles en esmalte autolimpiante continuo.

Estos paneles permiten limpiar el horno con mayor facilidad y garantizan duraderamente su eficacia.

10.3.2 Uso de los paneles autolimpiables

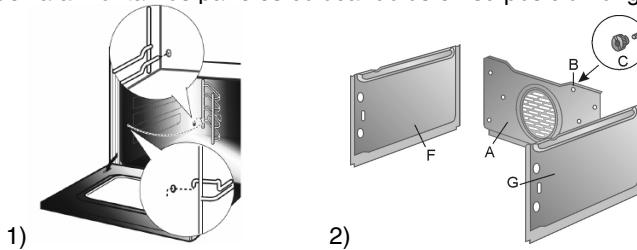
A fin de mantener la parte interior del horno siempre limpia, sin residuos de alimentos ni olores desagradables, es conveniente hacer funcionar periódicamente el aparato en vacío a temperaturas no inferiores a 200 °C, durante un lapso variable entre 30 y 60 minutos, a fin de permitir que los paneles autolimpiables oxiden los residuos presentes que, una vez que el horno se ha enfriado, deben ser eliminados mediante una esponja húmeda.

10.3.3 Mantenimiento de los paneles autolimpiables

Para la limpieza de los paneles no es conveniente utilizar cremas abrasivas ni detergentes comunes. Basta utilizar una esponja húmeda a fin de no alterar las características del esmalte que recubre los paneles.

10.3.4 Desmontaje de los paneles autolimpiables

1. Quitar todos los accesorios del interior del horno;
2. Retirar las rejillas laterales (fig. 1).
3. Extraer los paneles laterales “F” y “G” (fig. 2).
4. Extraer el panel trasero “A” después de haber desenroscado la virola roscada “C” (fig. 2).
5. Vuelva a montar los paneles colocándolos en su posición original.



10.4 Vidrio de la puerta

Se recomienda mantenerlo siempre bien limpio. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.



11. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

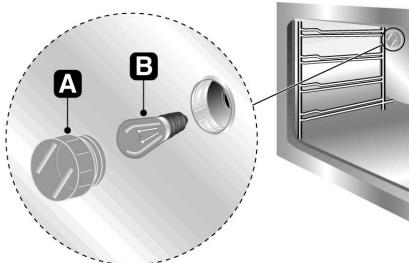
Periódicamente el horno necesita pequeñas intervenciones de mantenimiento o sustituciones de partes sujetas a uso, como guarniciones, lámparas, etc. A continuación se suministran las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.



Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

11.1 Sustitución de la lámpara de iluminación

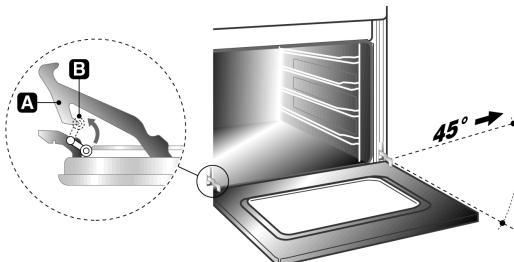
Quitar la cubierta de protección **A** desatornillándola en sentido antihorario, sustituir la lámpara **B** con otra similar. Volver a colocar la cubierta de protección **A**.



Utilizar sólo lámparas para horno ($T 300^{\circ}\text{C}$).

11.2 Desmontaje de la puerta

Agarrar la puerta por los dos lados con las dos manos, cerca de las bisagras **A** y levantar las palancas **B**. Levantar la puerta hacia lo alto formando un ángulo de unos 45° y sacarla. Para volver a colocarla, introducir las bisagras **A** en sus correspondientes huecos, después dejar apoyar hacia abajo la puerta y desenganchar las palancas **B**.





11.3 Guarnición de la puerta del horno

Para una limpieza adecuada del horno, la junta de goma de la puerta es desmontable. Antes de proceder a la extraccion de la guarnición, es necesario desmontar la puerta del horno como se ha descrito anteriormente. Una vez desmontada la puerta, levantar las lengüetas colocadas en los ángulos de la guarnición, como muestra la figura.



11.4 Lubricado de los grifos de gas

Con el tiempo puede suceder que los grifos de gas presenten dificultades de rotación bloqueándose. Llevar a cabo su limpieza interna y sustituir la grasa lubricante. **Esta operación la realizará un técnico especializado.**